



WINTERKARTE WINTER SPECIALS

HAUSGEMACHTER LINSENEINTOPF

Linseneintopf^{1,4} mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und Rindswurstscheiben^{2,3,8}

Lentil soup with root vegetables, diced potatoes and sliced beef sausage

als Vorspeise / starter

5,10

als Hauptgang mit ganzer Rindswurst und Bauernbrot

as main meal with one beef sausage and rye bread

7,20

WINTER-WIRTSCHAUSFLADEN

Wirtshausfladen¹² mit Crème fraîche, Birnen, Walnüssen, Brokkoli, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, überbacken mit Raclettekäse¹

Tarte flambé with crème fraîche, pear slices, walnuts, broccoli, spring onions and cherry tomatoes gratinated with raclette cheese

9,90

RINDERROULADEN GROSSMUTTERS ART

Rinderrouladen^{2,3,4,9} serviert mit Rotkohl und Kartoffelknödeln^{2,3}

Beef olive „Grandmother's style“ served with red cabbage and potato dumplings

15,90

BERGKÄSENOCKEN

mit Streifen vom Wirsing und Südtiroler Speck^{2,3} in leichter Sahnesoße, abgerundet mit einem Hauch Kümmel, überbacken mit Käse und garniert mit Röstzwiebeln

Bergkäseknocken with savoy cabbage and smoked bacon in light cream sauce refined with caraway seeds, gratinated with cheese, garnished with roasted onions

12,90

PAULANERS WINTERSCHNITZEL

Gegrilltes Putenschnitzel mit Tomaten, Birnen, Zwiebeln und Walnüssen überbacken mit Raclettekäse¹, dazu Röstitaler und Brokkoli

Grilled turkey escalope with tomatoes, pear, onions and walnuts gratinated with raclette cheese, served with Swiss potato thalers and broccoli

15,20

